

АКТ № 1
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Гимназия №1».

Дата проверки: 18.10.24
Время проверки: 10:00

Общественный совет по питанию, утвержденный приказом № 59-П от 30.08.2024 провела проверку школьной столовой по организации питания учащихся 1х-4 х классов.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно /не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено /не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается /не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено /не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует /не соответствует норме
- Меню соответствует /не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют /не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п

Наименование блюда

Выход по меню (гр.)

Фактический выход

(гр.)

Разница при взвешивании (гр.)

Меню:

1. Суп перловый с мясн. бульоном
2. Пюре с грибами
3. Чай с лимоном
4. Кисель белый и черный.
5. Яблоко

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют /не соответствуют объёмам, заявленным в меню.

Черники из кухни при в столовой,
дети с удовольствием ими были
довольны; всё совпало по меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается /не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины /съели всё.
- Суточная проба имеется /не имеется (за срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется /не имеется
- Классные руководители сопровождают /не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Грубые нарушения хранения ветошей, хранятся без сосудов и без дезинфицирующего раствора / соответствуют требованиям. Отсутствуют / присутствуют сосуды хранения с маркировкой.
2. Состояние пищеблока соответствует / не соответствует санитарным нормам.
3. Персонал без перчаток / с перчатками.
4. В холодильных камерах нарушено / не нарушено товарное соседство, отсутствует / присутствует маркировка дат на продуктах питания.
5. Наличие контрольного блюда в соответствии с утвержденным 12 дневным меню на день рейда не соответствует / соответствует.
6. Нарушены / не нарушены технологические нормы приготовления блюд.

ВЫВОДЫ: *Считает комиссия, что состояние МК. столовой хорошее, соответ-ет мер-мативным требованиям. Нарушений санитарных норм нет. Вкусовые качества блюд соответ-ют требованиям. Меню разнообразное, в наличии фрукты*

Председатель комиссии

[Подпись] Курбанов Н.Б

Члены комиссии:

Телекаева Н.П. *[Подпись]*

Загидова С.М. *[Подпись]*

Шамхалова З.С. *[Подпись]*

Шамилова Р.П. *[Подпись]*

Юсупова Л.Ш. *[Подпись]*

Татаева А. *[Подпись]*